TRAMONTINA





FRITADEIRA ELÉCTRICA

MANUAL DE INSTALAÇÃO UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

 O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação.

1. INDICE

2. ÍNDICE ANALÍTICO

3. SEGURANÇA

 Recomendamos que sejam lidas atentamente as instruções e advertências contidas no presente manual antes de utilizar o equipamento. As informações contidas no manual são fundamentais para o uso seguro e para a manutenção da máquina.

 Conserve com cuidado este manual para consultá-lo em qualquer caso de necessidade.

O sistema elétrico foi projetado de acordo com a norma **CEI EN 60335-1** e **60335-2-37**.

 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica, ou, de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.
O construtor, na fase de projeto e de construção, prestou especial atenção aos aspectos que podem provocar riscos para a segurança e para a saúde das pessoas que interagem com o equipamento.

Leia atentamente as instruções referidas no manual fornecido e as que se encontram aplicadas no aparelho, em particular respeite as normas relativas à segurança.

Não force nem elimine os dispositivos de segurança instalados. O não respeito desta exigência pode causar graves riscos para a segurança e para a saúde das pessoas.

É aconselhável simular algumas manobras de teste para identificar os comandos, em particular os que são relativos à ativação e desativação, e às suas principais funções.

O equipamento destina-se somente ao uso para o qual foi projetado. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.
Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devido ao uso impróprio ou errado.

Todas as intervenções de manutenção que requerem uma competência técnica precisa ou uma específica capacidade devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato direta ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue estas operações utilizando exclusivamente detergentes de uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contêm substâncias nocivas para a saúde.

No final de cada utilização, certifique-se de que os queimadores estejam apagados, com os registros de comando desativados e as linhas de fornecimento de energia desligadas.

Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todos os cabos de alimentação, é necessário limpar com cautela todas as partes interiores e exteriores do equipamento.

 Para a ligação direta à rede elétrica, é necessário proporcionar um dispositivo que garanta o desligamento da rede, com uma abertura entre os contatos que permita a desconexão completa sob as condições de sobretensão categoria III, em conformidade com as instruções de instalação.

 Para evitar incêndios, nunca deixe o nível do óleo ficar abaixo do mínimo indicado no tanque.

 Recomenda-se trocar o óleo quando sua cor se torna muito escura ou quando produz gases com temperatures perto de 160 ° C - 180 ° C. Quanto mais velho o óleo, maior a chance de incêndio.

 Tenha particularmente cuidado com alimentos congelados e porções grandes para não formar espuma.

Utilize óleos mono-semente ou misturas de oleos específicos para fritura.

 Tenha particularmente cuidado com o piso onde está o equipamento: há possibilidade dele ficar escorregadio por causa de respingos de óleo.

 Não pulverize o aparelho com jatos de água diretos.

4. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS

4.1. Informações Gerais

Este manual foi concebido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias para aqueles que estão autorizados a interagir com ele.
Recomenda-se aos destinatários das informações que as leiam atenciosamente e que as cumpram rigorosamente.

A leitura das informações contidas no presente documento permite evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas.

Conserve este manual durante toda a vida útil do equipamento num local conhecido e facilmente acessível, mantendo-o à disposição para quando for necessária a consulta.

Para evidenciar algumas partes do texto de considerável importância, ou para indicar algumas especificações importantes, foram adotados símbolos específicos cujo significado está descrito a seguir:

 **Indica informações importantes relativas à segurança. É necessário adotar comportamentos apropriados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não causar danos.**

 **Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.**

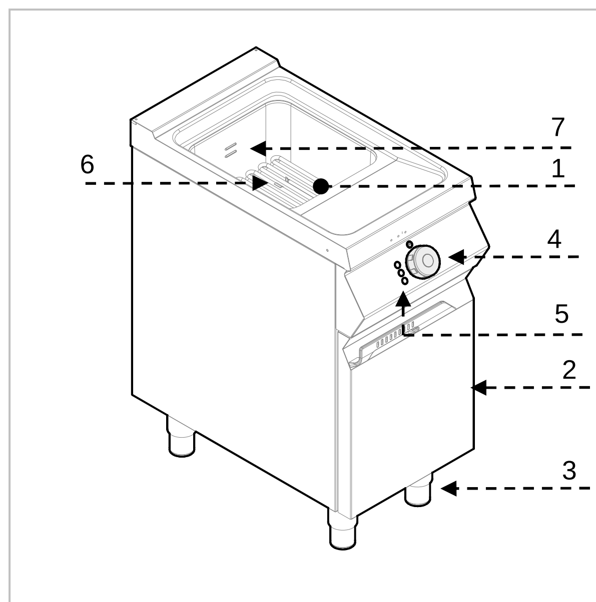
4.2. Garantia

A garantia do aparelho e dos componentes por nós produzidos tem uma duração de 1 ano, a contar da data de envio, e traduz-se no fornecimento gratuito das partes que, segundo a nossa análise incontestável, sejam defeituosas.
Os defeitos devem sempre ser independentes de uma eventual incorreta utilização do produto que não esteja em conformidade com as indicações referidas no manual.
Os materiais substituídos em garantia são considerados nossa propriedade e devem, portanto ser-nos restituídos ao cuidado e a cargo do cliente.

4.3. Descrição do Equipamento

A fritadeira foi projetada e construída para a fritura de alimentos no setor da distribuição de alimentos profissional. Dependendo dos requisitos de utilização, o equipamento é fabricado com um ou dois compartimentos.

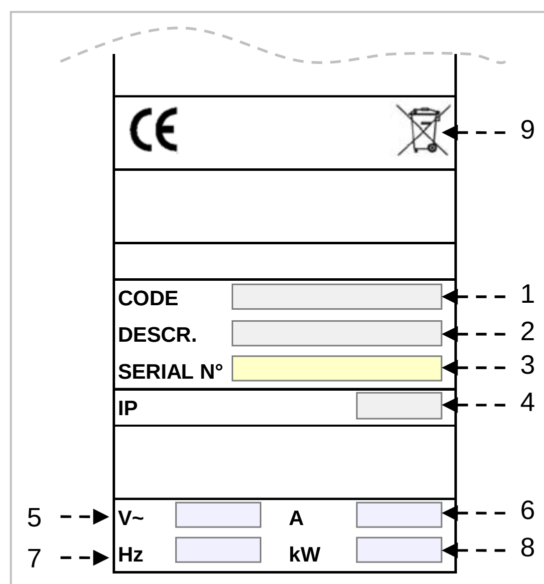
1) Compartimento de fritura.
2) Porta.
3) Pés reguláveis
4) Manípulo termostato: ajusta a temperatura do óleo no compartimento.
5) Lâmpadas de controle
6) Resistências: aquecem o óleo do compartimento.
7) Nível mínimo e máximo do óleo no compartimento.



4.4. Placa de identificação

A placa de identificação mostrada está aplicada diretamente sobre o equipamento. Ela contém referências e todas as informações essenciais para uma operação segura.

1) Código do equipamento
2) Descrição do equipamento
3) Número de série
4) Graus de proteções IP
5) Tensão de alimentação
6) Potência elétrica
7) Frequência da alimentação
8) Potência nominal
9) Símbolo RAEE



4.5. Peças de Reposição

 Antes de realizar qualquer substituição, ativar todos os dispositivos de segurança fornecidos.

 Em particular, desligue a energia usando o disjuntor seccionador.

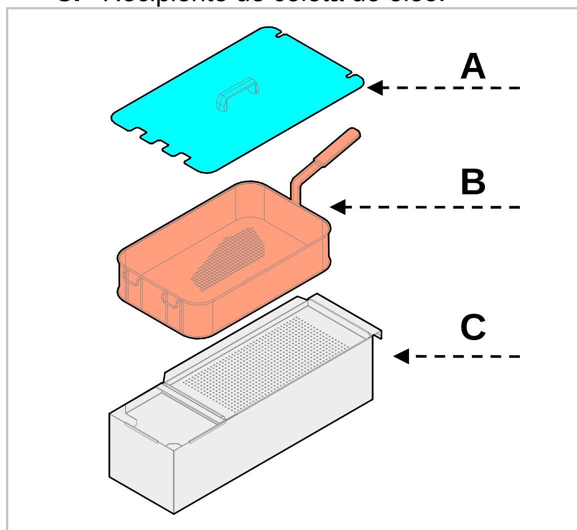
Caso seja necessário substituir as peças desgastadas, utilize somente peças de reposição originais.

 Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante

4.6. Equipamentos e Acessórios

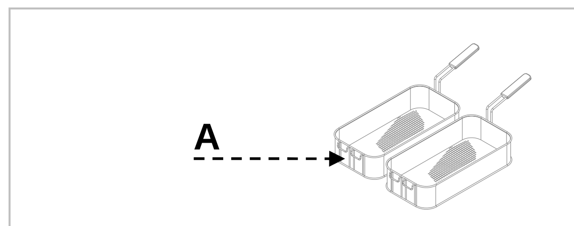
Juntamente com a fritadeira são fornecidos os seguintes equipamentos:

A. Tampa do compartimento.
B. Cesta de cocção.
C. Recipiente de coleta do óleo.



A pedido o equipamento pode ser fornecido juntamente com os seguintes acessórios:

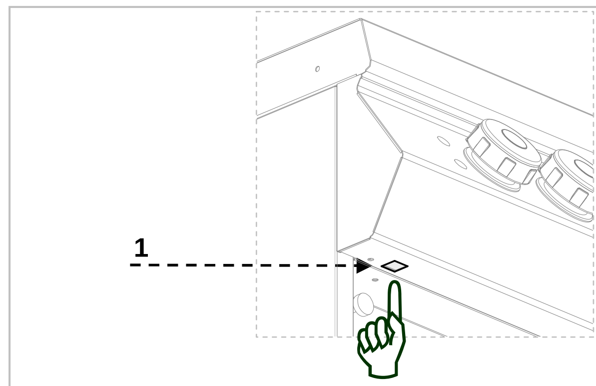
A. Kit meia cesta
B. Kit cesta inteira



4.7. Dispositivos de Segurança

O equipamento é dotado dos seguintes dispositivos de segurança:

Termostato de segurança: interrompe a alimentação elétrica em caso de superaquecimento.
A intervenção do termostato de segurança é indicada pela lâmpada vermelha específica. A ilustração indica a posição do termostato de segurança.



⚠ Verifique diariamente que os dispositivos de segurança estejam operativos e instalados corretamente.

5. UTILIZO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição dos Comandos.

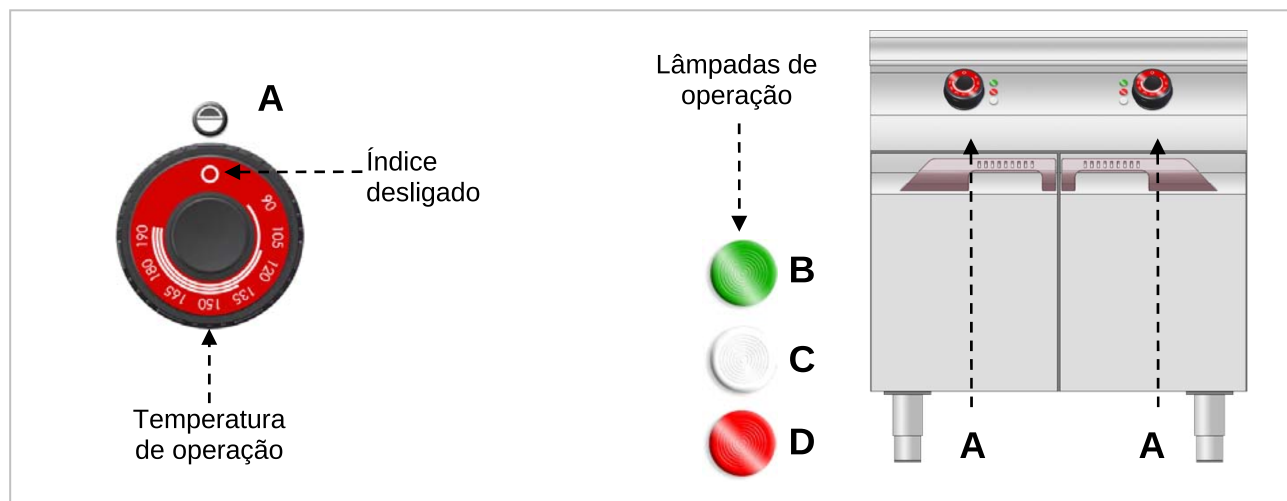
No painel do equipamento se encontram comandos para ativar as funções principais.

A) **Manípulo comando da resistência**: para ligar e desligar as resistências de aquecimento.

B) **Lâmpada verde**: indica a alimentação elétrica

C) **Lâmpada branca**: indica a fase de aquecimento da fritadeira.

D) **Lâmpada vermelha**: indica a intervenção do termostato de segurança.



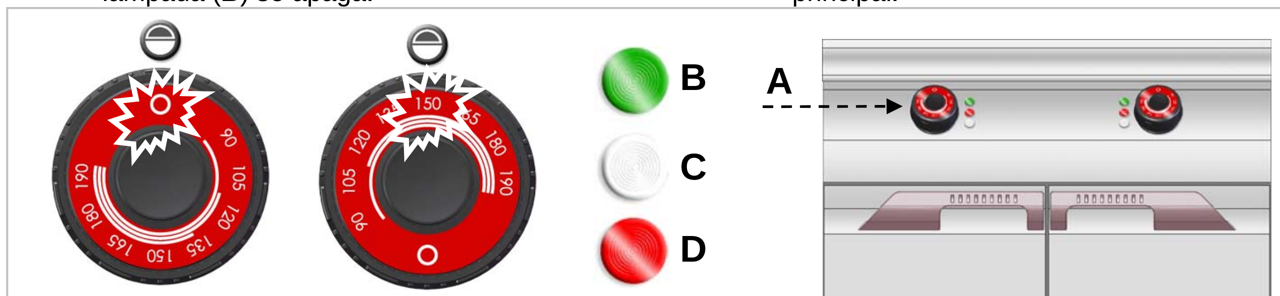
5.2. Ligar e Desligar o equipamento

Ligar

1. Desligue o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
2. Encher o compartimento de cocção.
3. Girar o manípulo (**A**) até a posição desejada. A lâmpada verde (**B**) se acende. A lâmpada branca (**C**) se acende para indicar a fase de aquecimento. Quando o óleo atingir a temperatura desejada, a lâmpada branca (**C**) se apaga.

Desligar

1. Girar o manípulo (**A**) na posição **0** para desligar as resistências elétricas. A lâmpada (**B**) se apaga.
2. Utilizar o interruptor seccionador para desligar a ligação à linha elétrica principal.



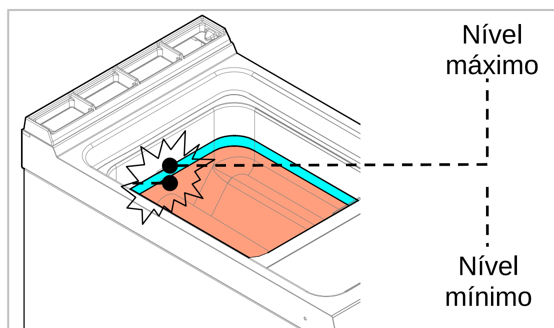
5.3. Encher e Esvaziar o Compartimento de Cocção

 Antes de encher o compartimento, verifique que a válvula de drenagem (**A**) esteja fechada.

 Evite utilizar o equipamento com o nível de óleo abaixo do mínimo mostrado no compartimento.

 Não se recomenda a utilização do equipamento com o nível de óleo acima do máximo indicado no compartimento.

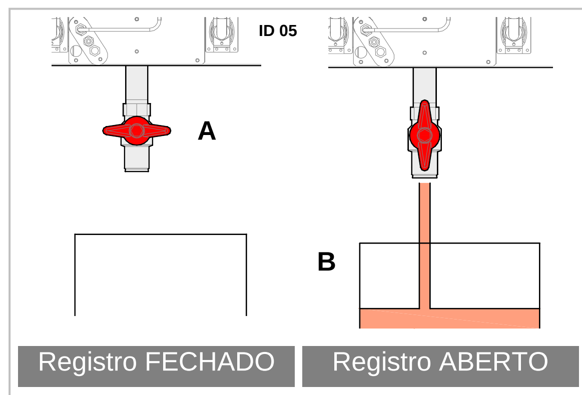
 Jamais acenda o queimador sem óleo no compartimento: isso pode causar danos irreversíveis à estrutura.

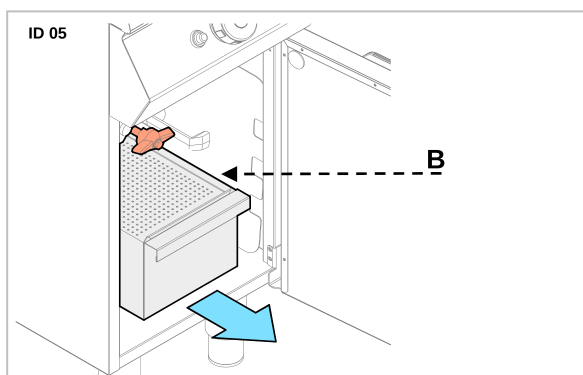


 Antes de esvaziar o compartimento deixe esfriar o equipamento durante 10 a 15 min de modo que o óleo alcance uma temperatura aceitável.

Para esvaziar o compartimento seguir as instruções abaixo:

A. Abra a porta.
B. Verifique que o recipiente de coleta do óleo (**B**) esteja corretamente posicionado embaixo do registro.
C. Abra o registro (**A**).
D. Retire o recipiente de coleta do óleo (**B**).
E. Feche a porta.





 Não descarregue o óleo no meio ambiente, efetue o descarte em conformidade com as leis aplicáveis no país de utilização.

5.4. Conselhos para a Utilização

Inatividade prolongada

Se o aparelho permanecer inativo durante um longo período de tempo, proceda da seguinte forma:

1. Desligue o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
2. Limpe cuidadosamente o aparelho e as áreas limítrofes.
3. Recubra com uma leve camada de óleo alimentar as superfícies em aço inox.
4. Execute todas as operações de manutenção;
5. Deixe o equipamento e os compartimentos de cocção abertos.

 Após o uso, esvaziar sempre o compartimento de cocção.

Conselhos para a utilização normal

Para garantir uma correta utilização do aparelho é importante aplicar os seguintes conselhos:

- Utilizar somente acessórios indicados pelo fabricante;
- Utilizar as cestas de cocção de maneira correta;
- Verificar que o registro de drenagem esteja fechado antes de encher o compartimento de cocção;
- Verifique que o nível do óleo nunca seja inferior ao mínimo indicado no compartimento.
- Antes da imersão da cesta, verificar que o óleo tenha atingido a temperatura desejada;
- Mergulhe a cesta lentamente para evitar a formação excessiva de espuma.
- Filtrar o óleo de cocção frequentemente.
- Nos breves momentos de pausa é aconselhável reduzir a temperatura para reduzir o consumo de combustível e evitar o envelhecimento do óleo.

- É aconselhável trocar o óleo quando a cor se torna muito escura ou quando produz gases com temperaturas em torno de 160 ° C - 180 ° C.

 Jamais utilize o equipamento sem óleo dentro do compartimento. Isto pode comprometer a estrutura do equipamento de maneira irreparável.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção

 Antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, desligue o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.

6.2. Manutenção de Rotina

A manutenção de Rotina consiste na limpeza diária de todas as partes que podem entrar em contato com os alimentos e na manutenção periódica dos queimadores, bicos e canais de saída.

Uma boa limpeza permite obter melhor desempenho, maior durabilidade do equipamento e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

Não pulverize o equipamento com jatos de água diretos ou com aparelhos de alta pressão.

Para limpar o aço inoxidável não utilize palhas de aço ou escovas de ferro, pois podem depositar partículas ferrosas que, ao oxidar-se, criam ferrugem.

Para remover resíduos endurecidos utilize espátulas de madeira, de plástico ou esponjas de borracha abrasiva.

Durante os períodos de prolongada inatividade, aplique sobre todas as superfícies em aço inox uma camada protetora passando um pano embebido em óleo de vaselina e areje regularmente os locais.

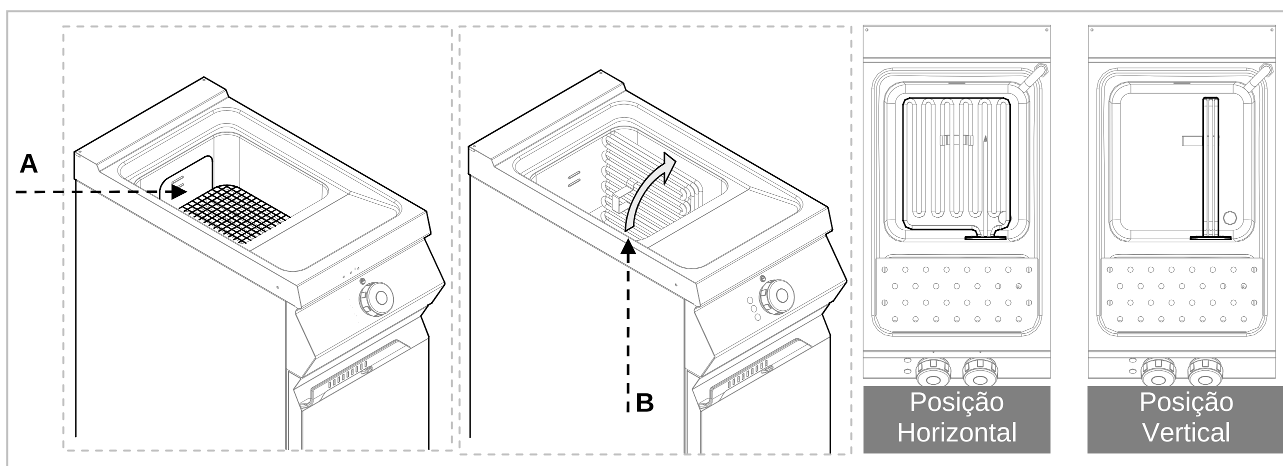
 Não use produtos que contenham substâncias danosas ou perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc...).

É aconselhável limpar no final do dia:
- O compartimento de cocção;
- As cestas e os acessórios em geral;
- O equipamento.

Periodicamente providenciar a execução por pessoal especializado das seguintes operações:
- Verificar que os componentes elétricos funcionem corretamente.
- Verificar que os termostatos de segurança funcionem corretamente.

6.3. Limpeza do Compartimento de Cocção

Para esta operação, proceda da seguinte maneira:
- Desligar e deixar esfriar o equipamento.
- Desligar o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
- Drenar e filtrar o óleo contido no compartimento de cocção.
- Remover e limpar as cestas e seu respectivo suporte (**A**).
- Girar as resistências (**B**) na posição vertical.
- Limpar o interno do compartimento utilizando um detergente adequado para uso alimentar.
- Enxaguar com água e esvaziar o compartimento.
- Borrifar o compartimento com um produto específico ou com uma solução de vinagre e água para remover os resíduos de detergente.
- Enxaguar, esvaziar e secar o compartimento.
- Limpar os acessórios depois da utilização com um desengordurante adequado
- Recomenda-se a lavagem na máquina de lavar louças.
- Girar as resistências (**B**) em posição horizontal (posição operativa).



7. AVARIAS

As informações a seguir fornecidas têm por objetivo ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem surgir durante a utilização. Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo usuário, para todos os outros são necessárias competências específicas e, portanto os consertos devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.

Problema	Causas	Soluções
As resistências de aquecimento não ligam.	Ligação elétrica não correta.	Verifique os componentes elétricos.
	Intervenção do termostato de segurança.	Restabelecer o equipamento (ver capítulo específico)
	Conversor das resistências avariado.	Substituir o conversor. **Contate o centro de assistência.**

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalagem e Desembalagem

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-pallets. É necessário tomar particularmente cuidado para equilibrar o peso de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações excessivas!).

⚠ ATENÇÃO: Ao introduzir o dispositivo de elevação tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e o pallet de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.



No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.
Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador.

O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível para verificar a sua integridade e a ausência de danos.

Não corte o papelão com ferramentas afiadas para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.
Faça deslizar o papelão para cima.
Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.
Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente o revendedor.

⚠ Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças.
Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas evitando usar ferramentas metálicas.

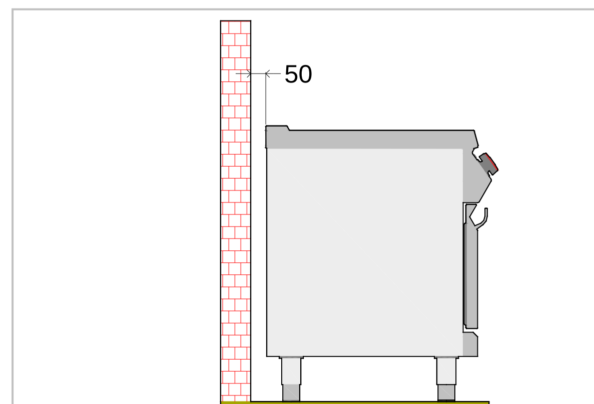
8.2. Instalação

Todas as fases de instalação devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.
Todas as fases de instalação devem ser consideradas, desde a realização do projeto geral.
A área de instalação deve estar equipada com todas as ligações de alimentação, de descarga de resíduos de produção, deve ser adequadamente iluminada e possuir todos os requisitos higiênicos e sanitários nos termos das leis em vigor.

Instale o equipamento a uma distância da parede de no mínimo 5 cm, a não ser que esta seja resistente a temperatura igual ou superior a 150°C.

Nivele o aparelho agindo sobre cada pé individualmente

⚠ Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir um correto funcionamento do mesmo.



8.3. Ligação da Alimentação Elétrica

A ligação deve ser efetuada por pessoal autorizado e qualificado, no pleno respeito das leis em vigor e utilizando material apropriado

Este equipamento é fornecido nas seguintes voltagens:

- 380-415V 3N~ 50-60Hz
- 220-240V 3~ 50-60Hz

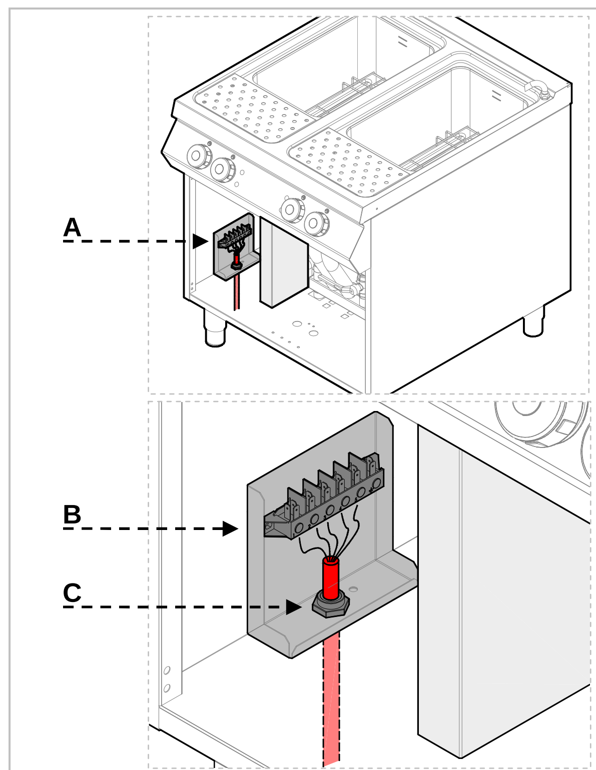
 Antes de efetuar a ligação certifique-se da presença na rede de alimentação de um apropriado interruptor com abertura mínima entre os conatos de 3 mm.

Os tipos de cabos corretos estão disponíveis nos anexos.

 Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica, ou, de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

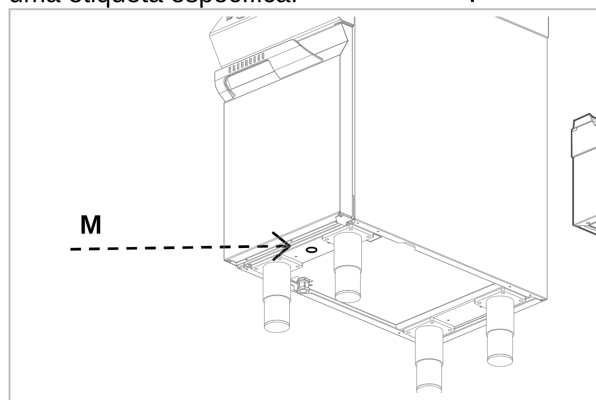
Para executar corretamente a ligação, seguir as instruções abaixo:

- Remover a proteção da caixa de terminais (**A**).
- Ligar o disjuntor seccionador à caixa de terminais (**B**) do equipamento como indicado no desenho e no esquema elétrico (ver anexos).
- Utilizar um cabo flexível com características não inferiores à tipologia H07RN-F resistente no mínimo a 80°C.
- Apertar o prensa cabo (**C**) .
- Recolocar a proteção da caixa de terminais.



O equipamento é fornecido com um terminal equipotencial (M).

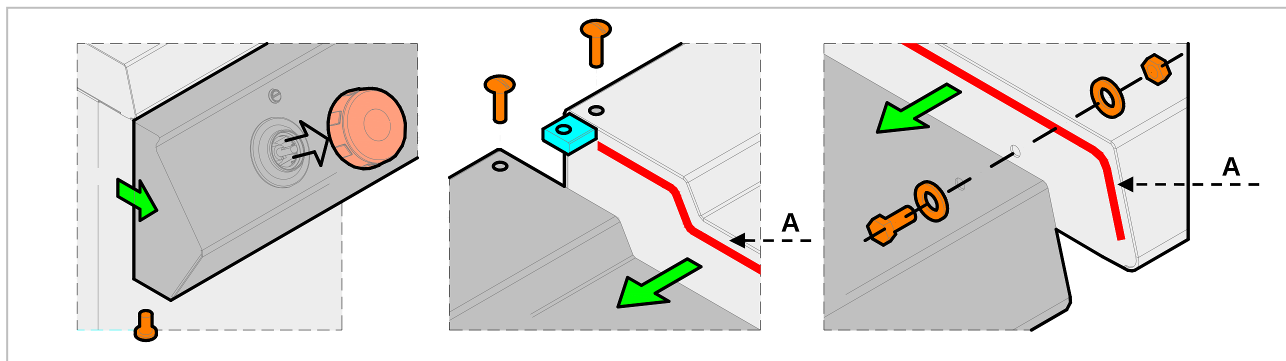
Em correspondência com o terminal é fornecida uma etiqueta específica:  .



8.4. Montagem do Equipamento em Série

Para montar o equipamento em série (lado a lado), proceda da seguinte maneira:

1. Desmontar os painéis e, se necessário, remover a grelha posterior para a saída dos gases.
2. Aplicar um selante de uso alimentar sobre os lados a serem acoplados (**A**).
3. Acople os equipamentos e regule o nível (agir sobre os pés).
4. Montar os equipamentos com os elementos para a fixação.
5. Remover o excesso de selante.



8.5. Teste

Antes de tornar o equipamento operativo, é necessário executar um teste do mesmo a fim de avaliar as condições de funcionamento de cada componente e identificar eventuais anomalias.

Para efetuar o teste, execute as seguintes averiguações:

1. Verifique que o fornecimento de energia corresponda ao do equipamento.
2. Verifique os componentes elétricos agindo sobre o disjuntor seccionador.
3. Verifique que os dispositivos de segurança funcionem corretamente.

9. AJUSTES

Não são necessários ajustes específicos sobre o equipamento. Os únicos ajustes são aqueles realizados pelo usuário durante a operação normal.

10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO

 Este aparelho está marcado com a placa de conformidade à Diretiva Européia 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

O símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico e deve ser entregue num ponto de coleta para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

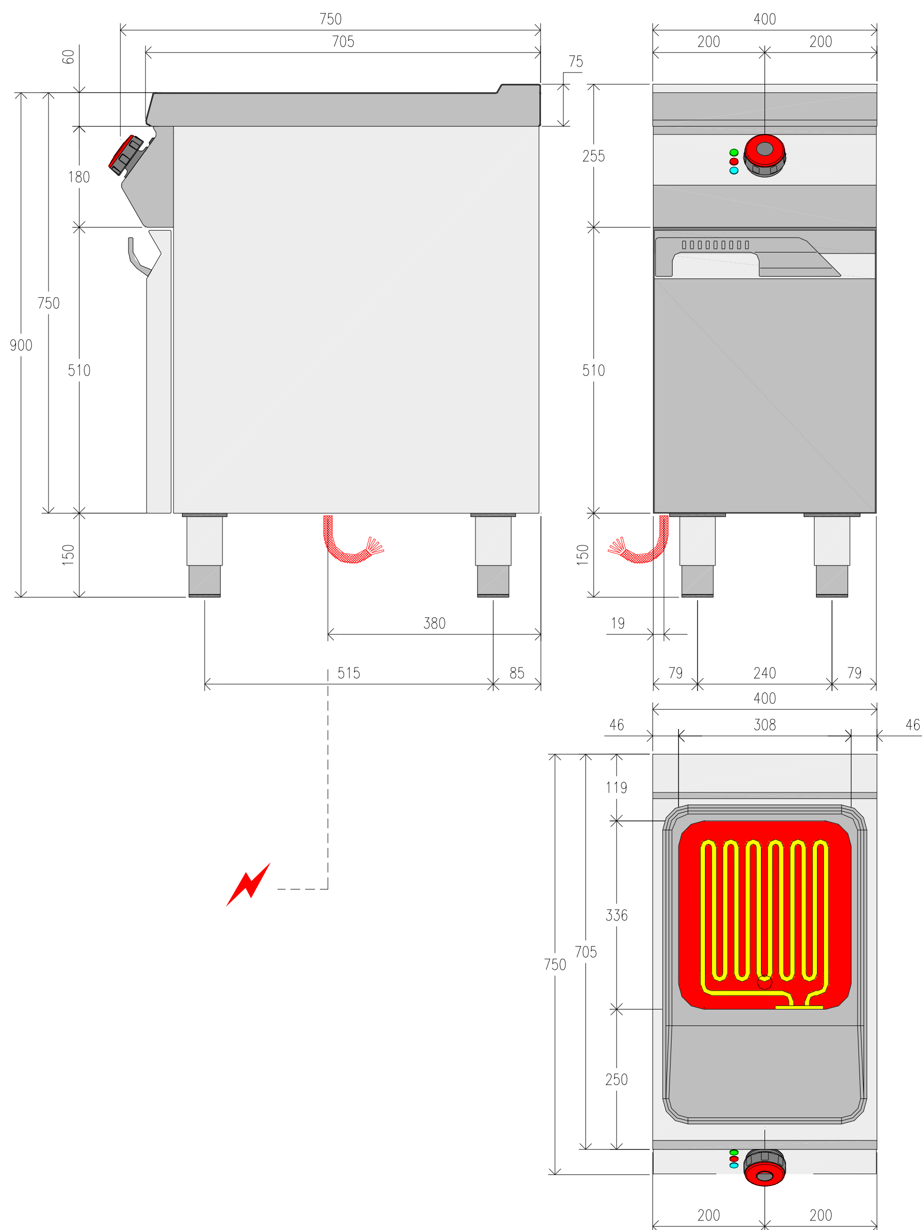
Siga as normas locais para a eliminação dos resíduos.

Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contate o serviço de coleta dos resíduos domésticos ou o local de aquisição do produto.

ANEXOS

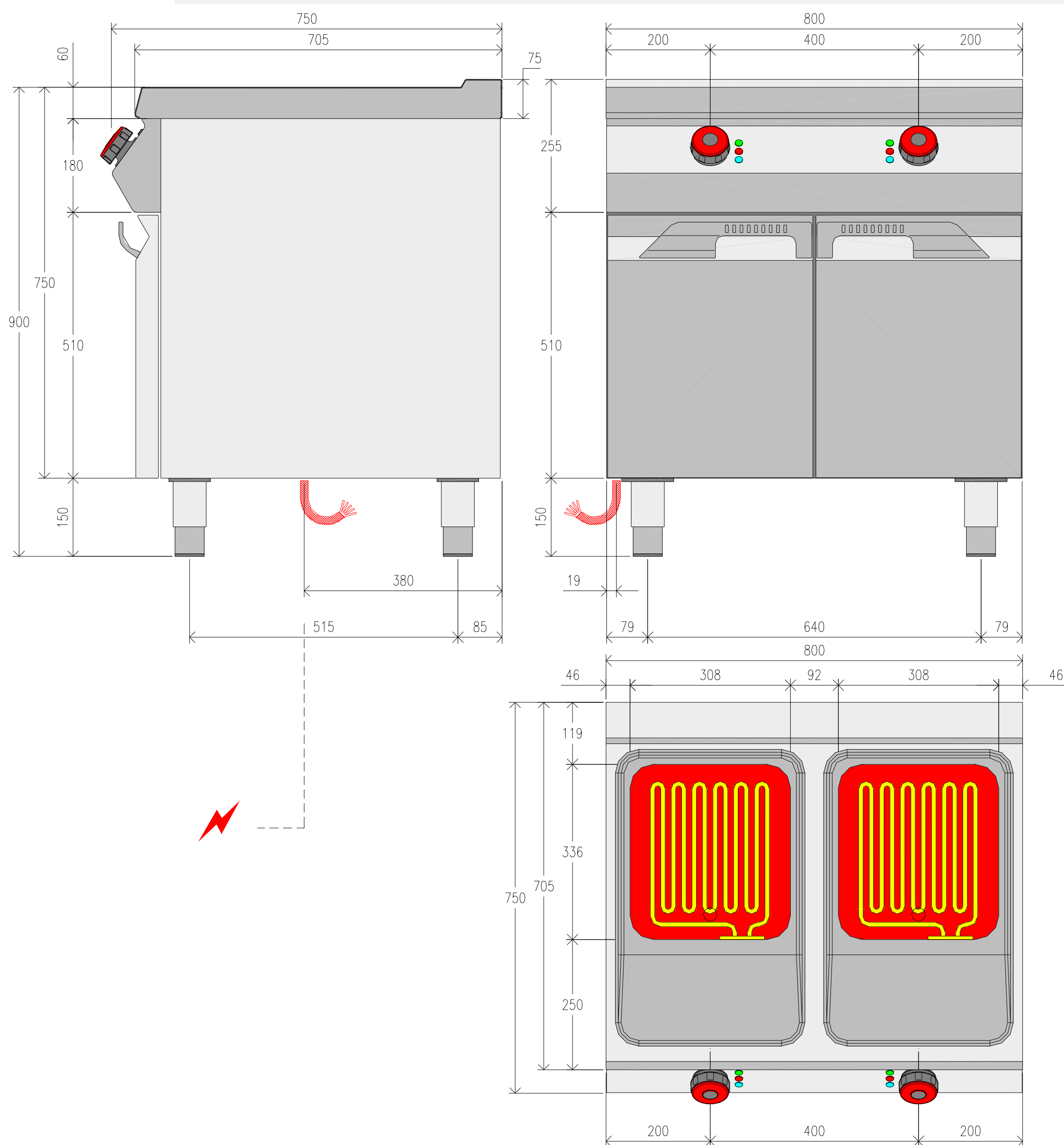
Modello	Vasca	Carico	Potenza	Dati elettrici				Peso
Model	Well	Load	Power	Electrical data				Weight
Modelle	Becken	Einlegen	Leistung	Daten zur Elektrik				Gewicht
Modèle	Cuve	Charger	Puissance	Données électriques				Poids
Modelo	Cuba	Cargar	Potencia	Datos eléctricos				Peso
Modelo	Cuba	Carregar	Potencia	Dados Elétricos				Peso
Model	Kuip		Vermogen	Elektrische gegevens				Gewicht
		kg	kW	V	Hz	A	Supply cable	kg
67262/400	**13,5**	**1,3**	**10,5**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**15,2**	**5x1,5mm^2**	**50**
67262/700				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**26,4**	**4x4mm^2**	
67264/400	**13,5 (2x)**	**1,3 + 1,3**	**21**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**30,4**	**5x4mm^2**	**86**
67264/700				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**26,4 + 26,4**	**4x4mm^2 (2x)**	
67262/401	**17**	**1,7**	**14**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**20,3**	**5x2,5mm^2**	**50**
67262/701				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**35,1**	**4x6mm^2**	
67264/401	**17 (2x)**	**1,7 + 1,7**	**28**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**20,3 + 20,3**	**5x2,5mm^2 (2x)**	**86**
67264/701				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**35,1 + 35,1**	**4x6mm^2 (2x)**	
67062/400	**21**	**2,2**	**17,4**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**25,2**	**5x2,5mm^2**	**68**
67062/700				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**43,7**	**4x10mm^2**	
67064/400	**21 (2x)**	**2,2 + 2,2**	**34,8**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**25,2 + 25,2**	**5x2,5mm^2 (2x)**	**120**
67064/700				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**43,7 + 43,7**	**4x10mm^2 (2x)**	
67262/402	**9+9**	**0,7 + 0,7**	**15**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**21,7**	**5x2,5mm^2**	**62**
67262/702				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**37,7**	**4x6mm^2**	
67062/401	**9+9**	**0,7 + 0,7**	**15**	**380-415V 3N~**	50-60 Hz	**21,7**	**5x2,5mm^2**	**77**
67062/701				**220-240V 3 ~**	50-60 Hz	**37,7**	**4x6mm^2**	

67262/400	**ESQUEMA DAS CONEXÕES** - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



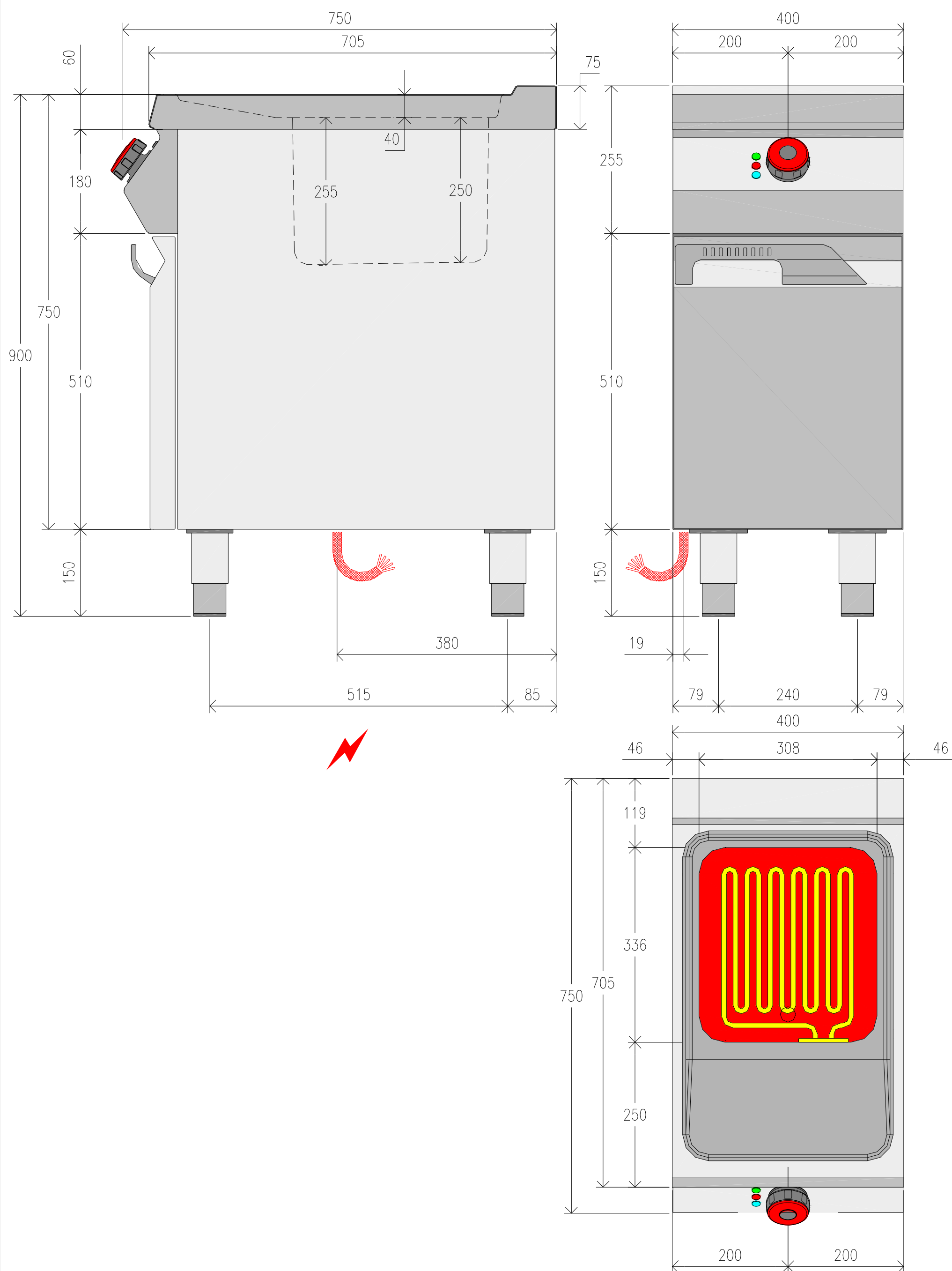
	Allacciamento Elettrico	10.5 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67264/400	**ESQUEMA DAS CONEXÕES** - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



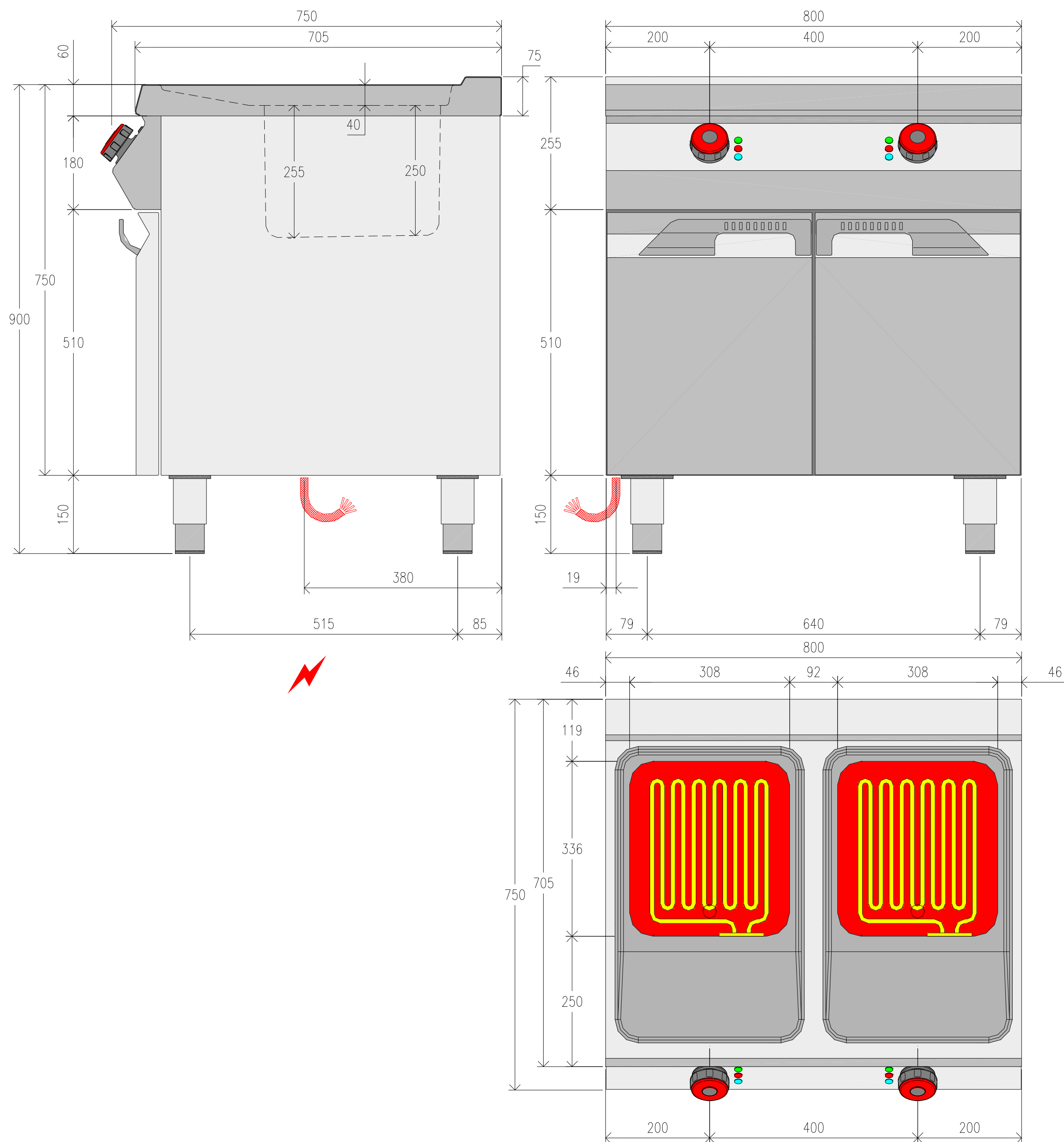
	Allacciamento Elettrico	
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	**21 kW**
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67262/401	**ESQUEMA DAS CONEXÕES** - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	14 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

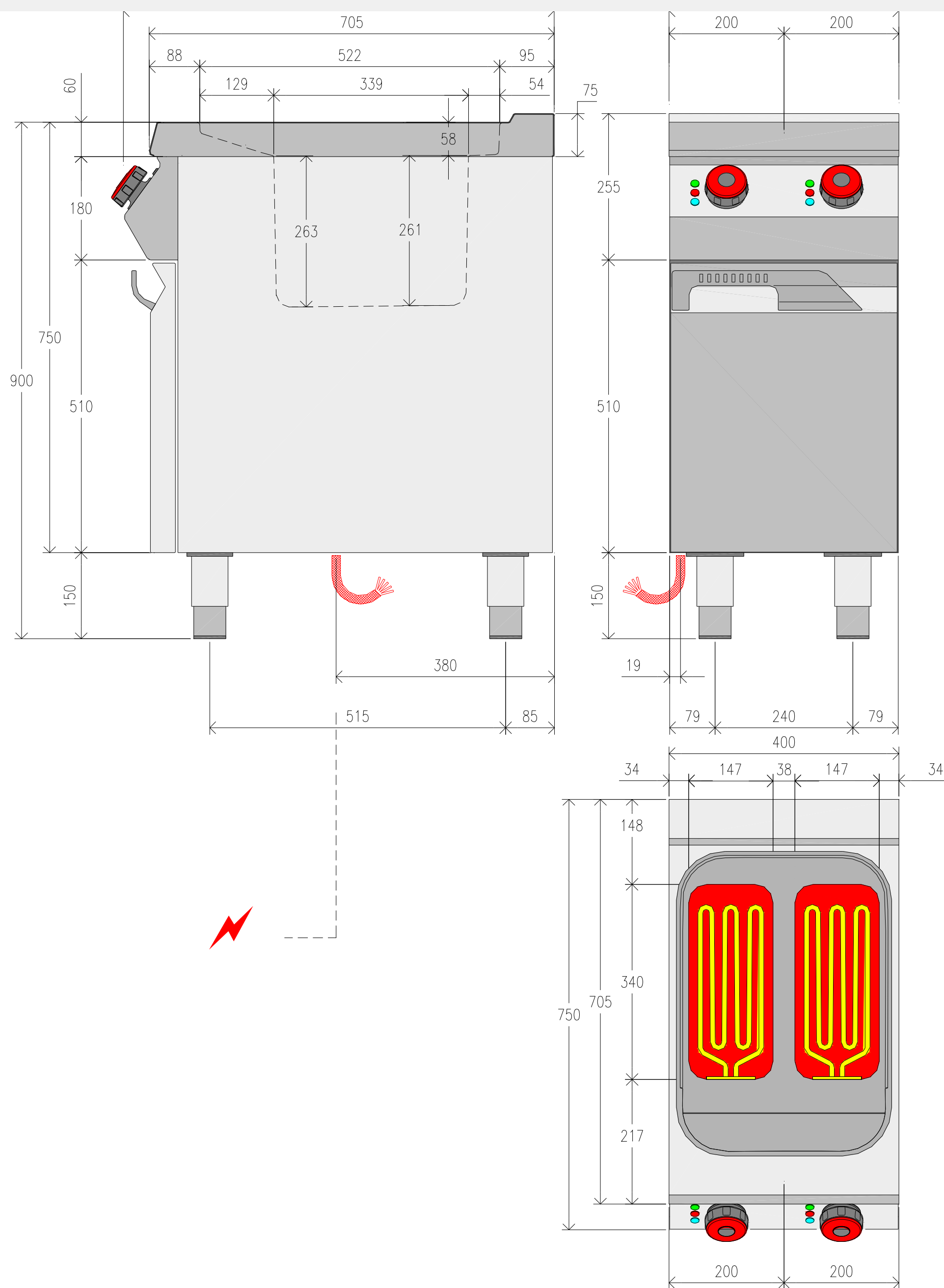
67264/401 **ESQUEMA DAS CONEXÕES** - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	28 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67262/402

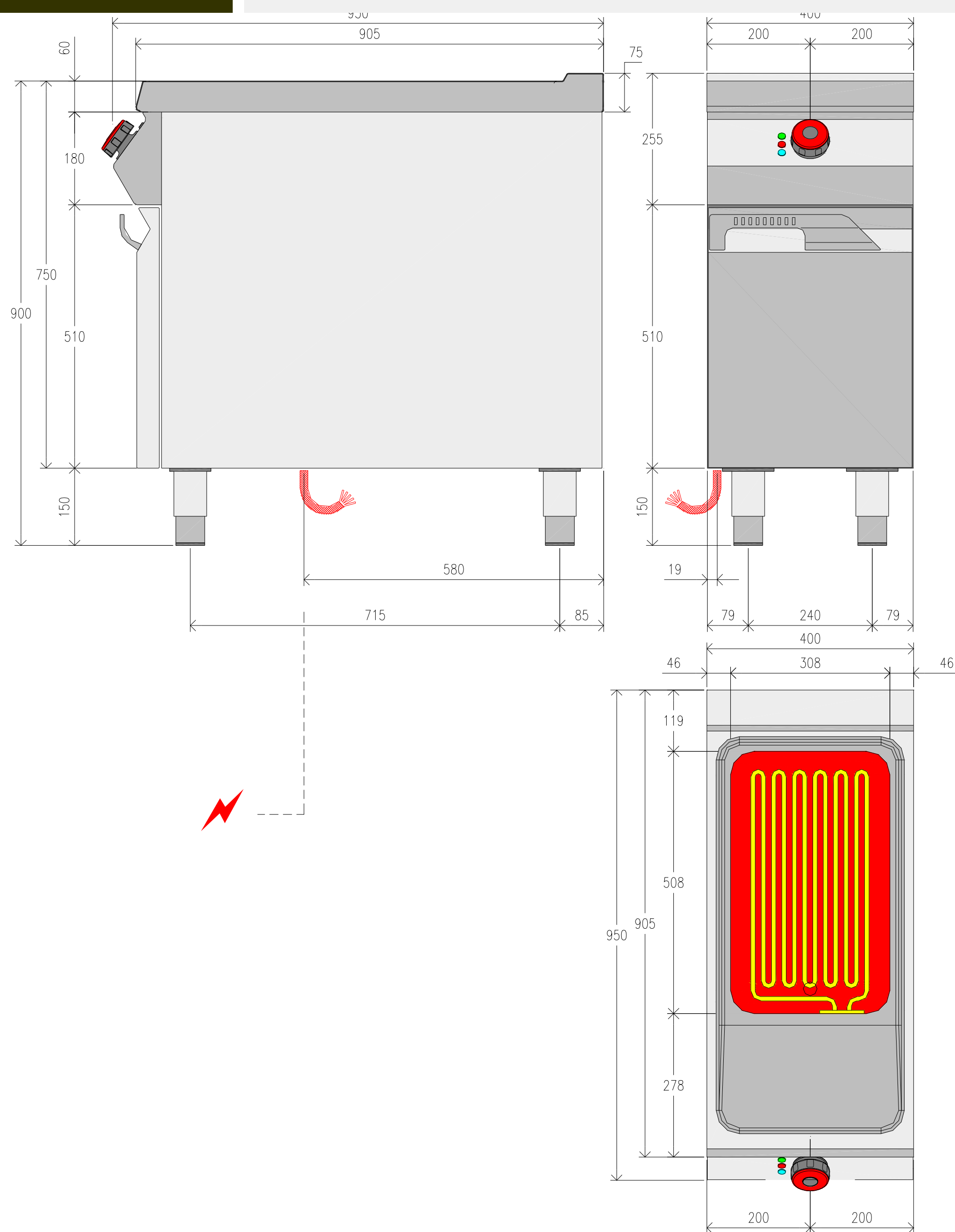
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	**7.5+7.5 kW**
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

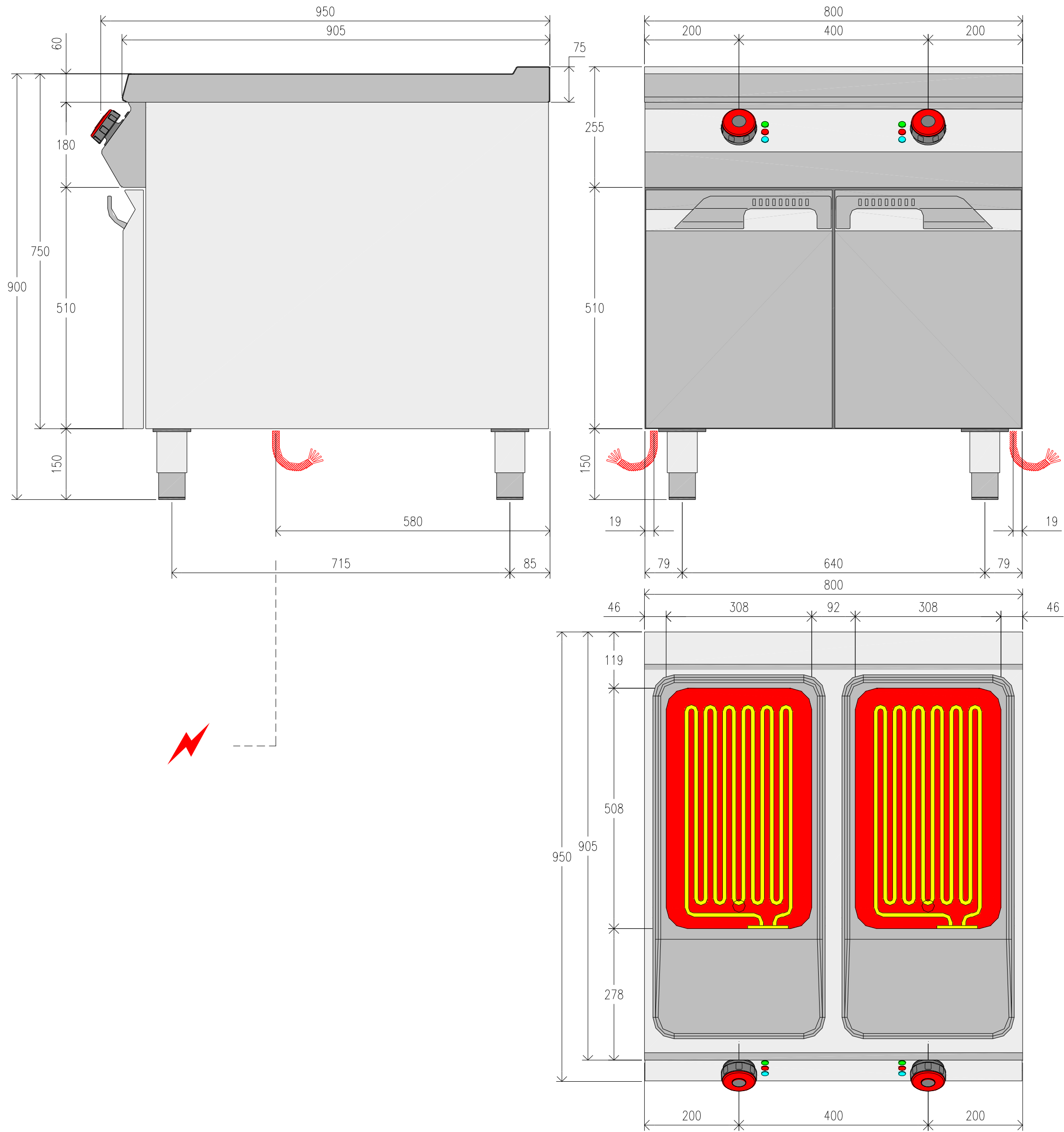
67062/400

ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	17.4 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

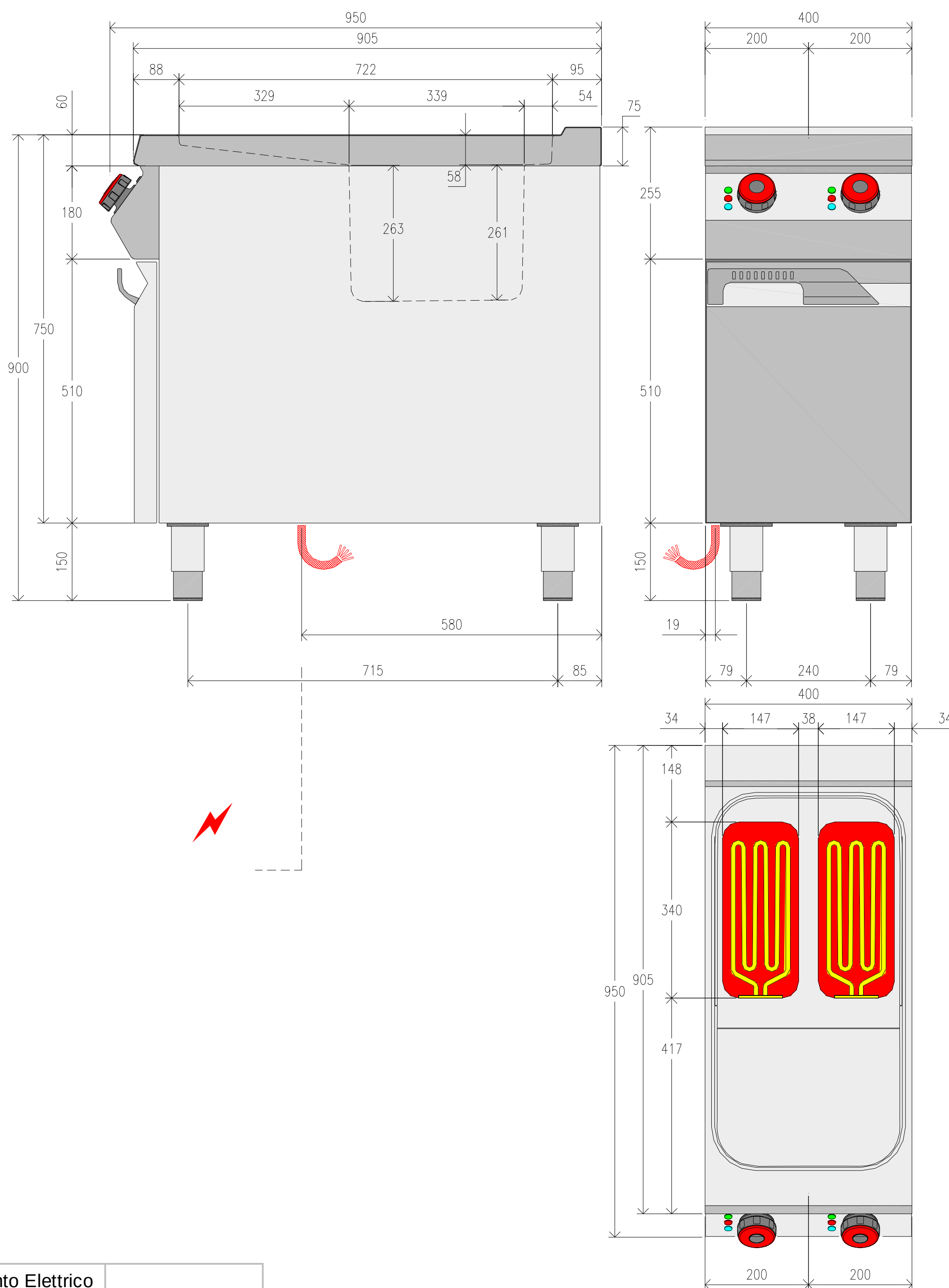
67064/400	**ESQUEMA DAS CONEXÕES** - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	**34.8 kW**
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67062/401

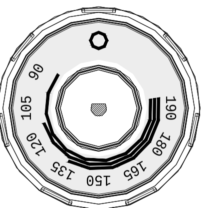
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



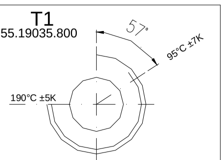
	Allacciamento Elettrico	**7.5+7.5 kW**
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

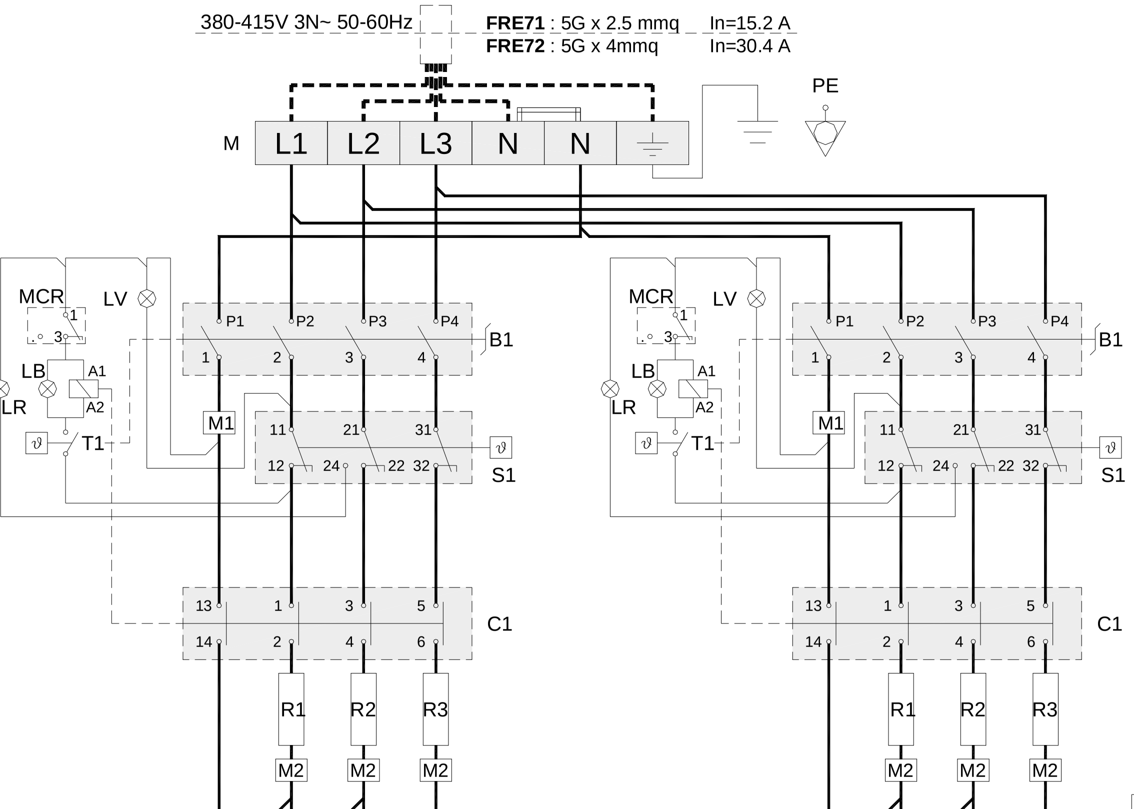
111 60824
REVISION 03

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



B1
49.41015.300
0
35°-318°
P4 P3 P2 P1
4 3 2 1





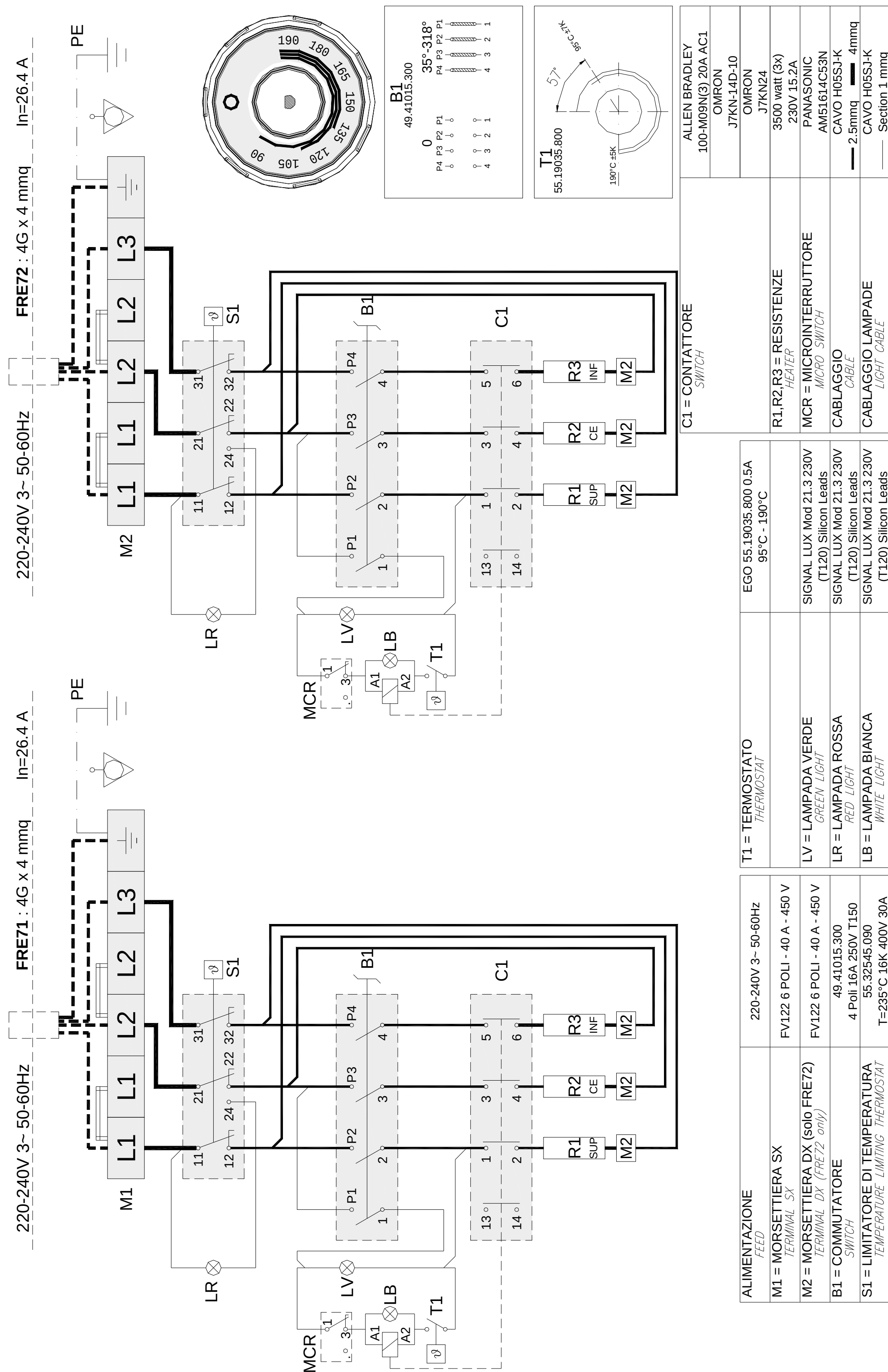
ALIMENTAZIONE *FEED*	380-415V 3N~ 50-60Hz
M = MORSETTIERA *TERMINAL*	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
B1 = COMMUTATORE *SWITCH*	49.41015.300 4 Poli 16A 250V T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA *TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT*	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A

T1 = TERMOSTATO *THERMOSTAT*	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
LV = LAMPADA VERDE *GREEN LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LR = LAMPADA ROSSA *RED LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LB = LAMPADA BIANCA *WHITE LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads

C1 = CONTATTORE *SWITCH*	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1
	OMRON J7KN-14D-10
	OMRON J7KN24
R1,R2,R3 = RESISTENZE *HEATER*	3500 watt (3x) 230V 15.2A
MCR = MICROINTERRUTTORE *MICRO SWITCH*	PANASONIC AM51614C53N
CABLAGGIO *CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 2.5 mmq
CABLAGGIO LAMPADE *LIGHT CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 1 mmq

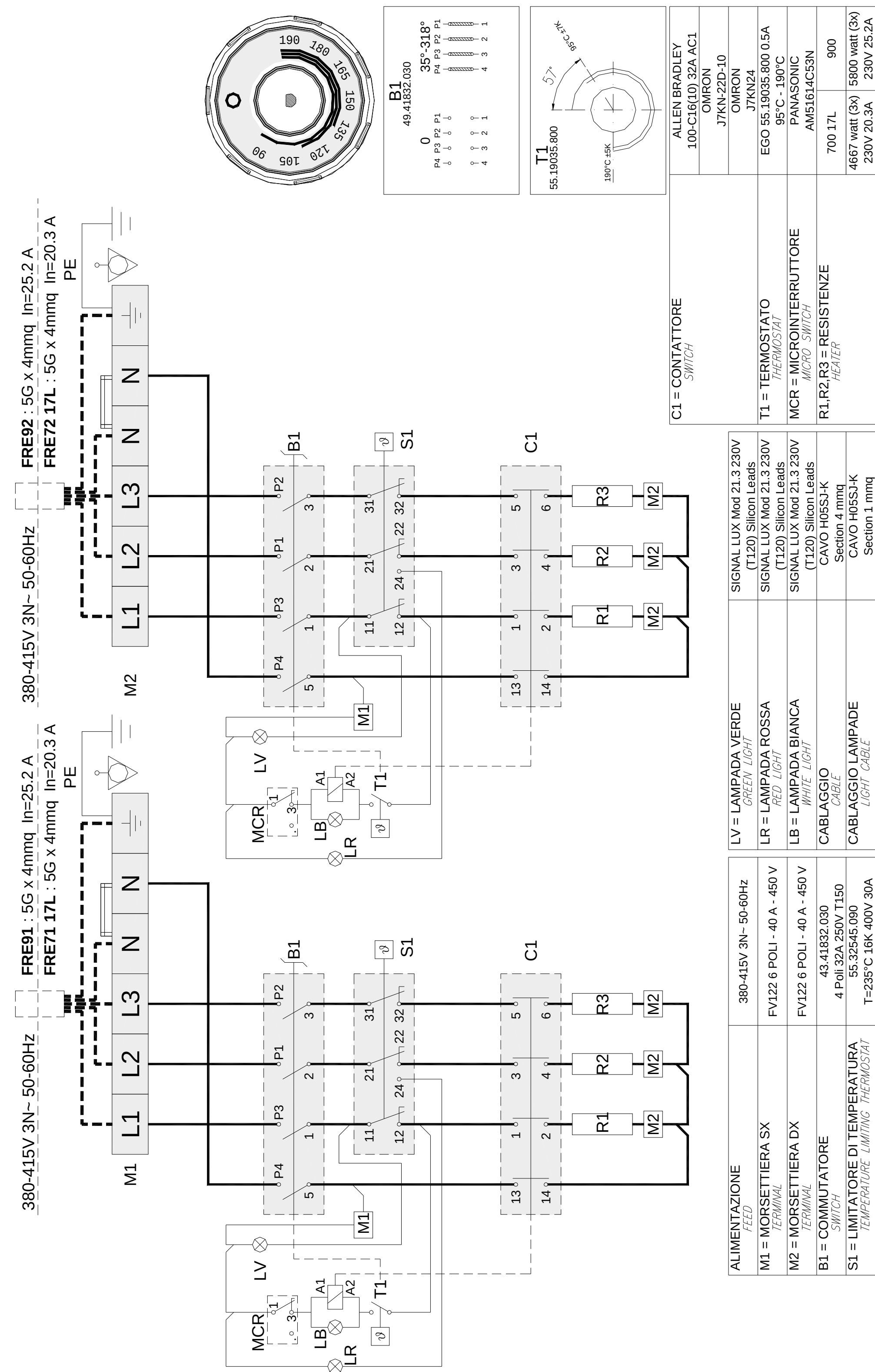
111 60824
REVISION 03

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



111 61308
REVISION 03

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



111 61308
REVISION 03

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

220-240V 3~ 50-60Hz — **FRE71-17L** : 4G x 6 mmq In=35.1 A — **FRE91** : 4G x 10 mmq In=43.7 A

M1 L1 L1 L2 L2 L3 PE — C2, B1 (P1, P2, P3, P4), C1, R1 SUP, R2 CE, R3 INF, S1, LR, MCR, LB, LV, T1

220-240V 3~ 50-60Hz — **FRE72-17L** : 4G x 6 mmq In=35.1 A — **FRE92** : 4G x 10 mmq In=43.7 A

M2 L1 L1 L2 L2 L3 PE — C2, B1 (P1, P2, P3, P4), C1, R1 SUP, R2 CE, R3 INF, S1, LR, MCR, LB, LV, T1

ALIMENTAZIONE *FEED*	220-240V 3~ 50-60Hz	
M1 = MORSETTIERA SX *TERMINAL*	700 17L	900
M2 = MORSETTIERA DX *TERMINAL*	FV122 6 POLI 40 A - 450 V	WEIDMULLER WDU10mmq
B1 = COMMUTATORE *SWITCH*	43.41832.030 4 Poli 32A 250V T150	
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA *TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT*	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A	

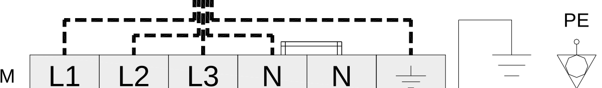
C1 = CONTATTORE *SWITCH*	OMRON J7KN-22D-10	
	OMRON J7KN24	
C2 = CONTATTORE *SWITCH*	OMRON J7KN24	
T1 = TERMOSTATO *THERMOSTAT*	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C	
MCR = MICROINTERRUTTORE *MICRO SWITCH*	PANASONIC AM51614C53N	
R1,R2,R3 = RESISTENZE *HEATER*	700 17L	900
	4667 watt (3x) 230V 20.3A	5800 watt (3x) 230V 25.2A

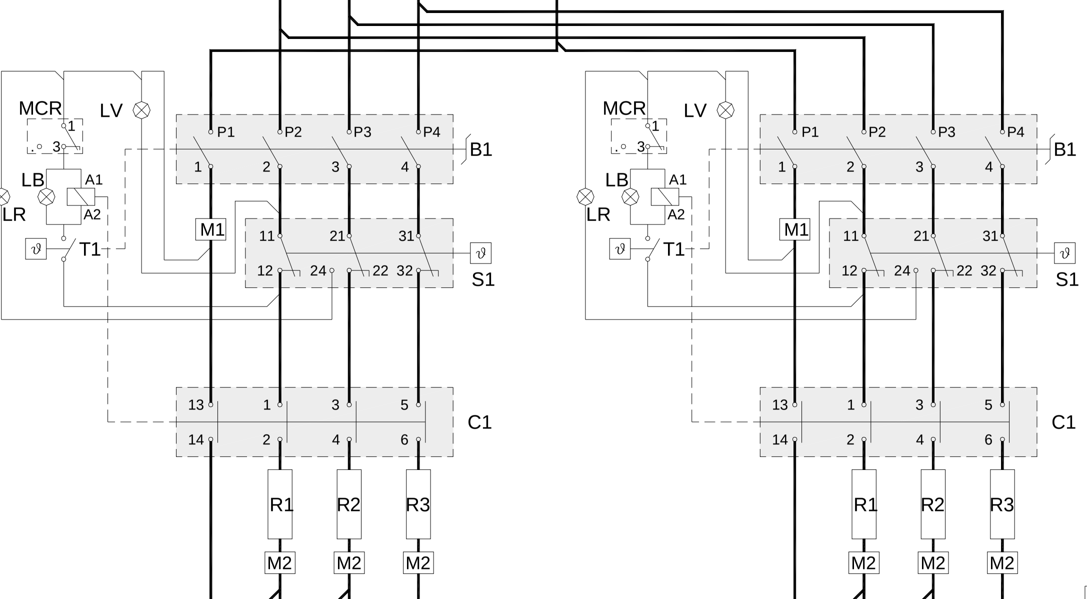
LV = LAMPADA VERDE *GREEN LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
LR = LAMPADA ROSSA *RED LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
LB = LAMPADA BIANCA *WHITE LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads	
CABLAGGIO LAMPADE *LIGHT CABLE*	CAVO H05SJ-K — Section 1 mmq	
CABLAGGIO *CABLE*	CAVO H05SJ-K	
	700 17L	900
	4mmq / 6mmq	4mmq / 10mmq

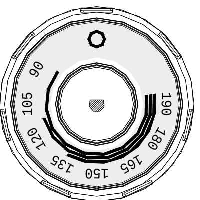


62768
REVISION 01

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

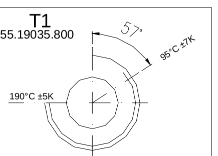






B1
49.41015.300

0 | 35°-318°
P4 P3 P2 P1
4 3 2 1



ALIMENTAZIONE *FEED*	380-415V 3N~ 50-60Hz
M = MORSETTIERA *TERMINAL*	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
B1 = COMMUTATORE *SWITCH*	49.41015.300 4 Poli 16A 250V T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA *TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT*	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A

T1 = TERMOSTATO *THERMOSTAT*	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
LV = LAMPADA VERDE *GREEN LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LR = LAMPADA ROSSA *RED LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LB = LAMPADA BIANCA *WHITE LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads

C1 = CONTATTORE *SWITCH*	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1
	OMRON J7KN-14D-10
	OMRON J7KN24
R1,R2,R3 = RESISTENZE *HEATER*	2500 watt (3x) 230V 10.9A
MCR = MICROINTERRUTTORE *MICRO SWITCH*	PANASONIC AM51614D53NAT
CABLAGGIO *CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 1.5 mmq
CABLAGGIO LAMPADE *LIGHT CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 1 mmq

62768
REVISION 01

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

220-240V 3~ 50-60Hz **FRE 9+9** : 4G x 6 mmq In=37.7 A

PE

M L1 L1 L2 L2 L3

LR 11 21 31 12 24 22 32 S1

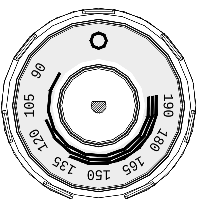
MCR 1 3 LV P1 P2 P3 P4 B1 1 2 3 4

A1 LB A2 T1

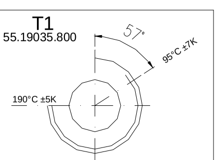
13 1 3 5 14 2 4 6 C1

R1 SUP R2 CE R3 INF

M2 M2 M2



B1
49.41015.300
0
P4 P3 P2 P1
4 3 2 1
35°-318°
P4 P3 P2 P1
4 3 2 1



ALIMENTAZIONE *FEED*	220-240V 3~ 50-60Hz
M = MORSETTIERA *TERMINAL*	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
B1 = COMMUTATORE *SWITCH*	49.41015.300 4 Poli 16A 250V T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA *TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT*	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A

T1 = TERMOSTATO *THERMOSTAT*	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
R1,R2,R3 = RESISTENZE *HEATER*	2500 watt (3x) 230V 10.9A
MCR = MICROINTERRUTTORE *MICRO SWITCH*	PANASONIC AM51614D53NAT
LV = LAMPADA VERDE *GREEN LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LR = LAMPADA ROSSA *RED LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LB = LAMPADA BIANCA *WHITE LIGHT*	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads

C1 = CONTATTORE *SWITCH*	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1
	OMRON J7KN-14D-10
	OMRON J7KN24
CABLAGGIO *CABLE*	CAVO H05SJ-K 1.5mmq 2.5mmq
CABLAGGIO LAMPADE *LIGHT CABLE*	CAVO H05SJ-K Section 1 mmq

NOTE

NOTE



CE

61227-TRA Revision 06